

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fry-top a Gás 800mm Placa Lisa/Ranurada Cromo Duro

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFTG98ALRC	Modelo:	MFTG98ALRC
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFTG98ALRC
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fry-top a gás profissional com placa lisa e ranurada em cromo duro. Ideal para cozinhas de alta performance e uso intensivo.

Descricao Completa

fry-top a gás — Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confecção profissional, desenhado para cozinhas de alta exigência, oferece uma combinação única de superfície lisa e ranhurada, ambas em cromo duro. Esta característica permite-lhe preparar uma variedade excecional de pratos, desde carnes suculentas a vegetais delicados, com a máxima eficiência e sem misturar sabores. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma performance duradoura e uma higiene impecável, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus cozinhados.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram um aparelho versátil e de elevado desempenho. A chapa de cozinhados integra-se perfeitamente em linhas de cozinha profissional, permitindo o preparo de grandes volumes de alimentos sem comprometer a qualidade. É uma solução excelente para cozinhas com espaço limitado que necessitam de funcionalidades diversas num único equipamento, otimizando a produção e a rentabilidade do seu negócio. A sua capacidade de cozinhar diferentes alimentos sem transferência de odores e sabores eleva o nível de qualidade dos pratos servidos.

Características Técnicas

Superfície de Cozedura	Chapa Lisa e Ranhurada em Cromo Duro
Espessura da Chapa	15 mm
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Capacidade Gaveta de Gorduras	2,5 Litros
Potência Queimadores	2 x 8,0 kW
Potência Total	16,0 kW

Tensão	-
Superfície Útil	780x720 mm
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	135 kg

Perguntas Frequentes

Qual é o principal benefício da chapa em cromo duro?

A chapa em cromo duro permite cozinhar diferentes alimentos sucessivamente sem o risco de transferência de odores e sabores, evitando a necessidade de limpeza entre cada confeitura e otimizando o tempo de serviço. Esta característica é crucial para restaurantes com ementas diversificadas.

Como se realiza a limpeza da superfície de cozinhados?

A limpeza é facilitada pela gaveta extraível de aço inoxidável, com capacidade para 2,5 litros, que recolhe a gordura. O revestimento em cromo também contribui para uma manutenção mais fácil e rápida, garantindo que o seu equipamento esteja sempre pronto para uso.

Este fry-top é adequado para quais tipos de cozinhas profissionais?

Este fry-top é ideal para cozinhas industriais, restaurantes movimentados, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que precise de um equipamento de grelhar de alta performance, durabilidade e versatilidade. É uma excelente adição para operações que exigem rigor e eficiência na culinária.

Qual a diferença entre a superfície lisa e a ranhurada?

A superfície lisa é perfeita para alimentos delicados como ovos, panquecas ou alguns tipos de peixe, enquanto a ranhurada é ideal para carnes, vegetais e sanduíches, proporcionando as marcas clássicas de grelhado e permitindo que a gordura escorra facilmente. A combinação otimiza a versatilidade culinária.

Quais são as vantagens dos queimadores independentes?

Os queimadores independentes permitem cozinhar diferentes alimentos em simultâneo com temperaturas distintas, otimizando o processo de confeitura e a gestão do tempo na cozinha, o que é fundamental para a produtividade em ambientes profissionais.